

給食センターからこんにちは

2月の中学校の献立より…



☆平成 23 年 2 月 3 日(木)の給食紹介☆

中学校

エネルギー:846kcal

たんぱく質:35.1g

★ごはん

☆いわしのさんが焼き

★ほうれん草のごま和え

☆トントン汁

★節分ミックス

☆牛乳

2月の給食は、「節分」にちなんで、大豆を使った献立を多く取り入れました。不足しがちな豆製品たっぷりの2月です♪

2月3日は「節分」です！

節分には、「冬から春になる日」という意味があります。

節分の日には、豆まきをして、鬼を追い払うという風習があります。「鬼は外！福は内！」と言いながら豆をまいたら、自分の年の数だけ豆を食べます。昔の人は、そうすることで、1年間を健康で幸せに暮らせるように願っていました。「まめ」は、「まめに暮らせるように」という、縁起もかついでいます。

豆まきのほか、入口にはいわしの頭とヒイラギの小枝をさしたり、においの強いにんにくを使ったりするようです。どれも悪いものを追い出して、福を呼ぶためにします。

給食では、節分にちなんで、「いわし」のさんがやきと「福豆」の登場です。しっかり食べて、みんなの幸せと健康を祈りましょう！



ハンバーグだと思って食べていた人もいたとか…これは「いわしのさんが焼き」です。千葉県の郷土料理のひとつでもあります。

